



# DER SEEHOF

*Das Hotel im See*

## FAMILIENFEIERN IM HOTEL „DER SEEHOF“



DER SEEHOF – DAS HOTEL IM SEE  
LÜNEBURGER DAMM 1-3, 23909 RATZEBURG  
TELEFON 04541-860101 FAX 04541-860102  
WWW.DER-SEEHOF.DE, [INFO@DER-SEEHOF.DE](mailto:INFO@DER-SEEHOF.DE)



# DER SEEHOF

*Das Hotel im See*

## IMPRESSIONEN

### HOTEL „DER SEEHOF“



...UND VIELES MEHR. ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST!

GERN FÜHREN WIR SIE PERSÖNLICH DURCH UNSER HAUS.

# WILLKOMMEN IM HOTEL „DER SEEHOF“

TAUCHEN SIE EIN IN DIE „SEEHOF-WELT“, DIE MIT RUHE UND CHARME UNSERER SEENLANDSCHAFT VERZAUBERT UND IN DEREN STILVOLLEM AMBIENTE SIE REGIONALE GAUMENFREUDEN GENIEßen. IN RUHIGER LAGE, ZWISCHEN KÜCHENSEE UND RATZEBURGER SEE, GENIEßen SIE EIN ENTSPANNTES „INSEL-LEBEN“ MITTEN IM NATURPARK LAUENBURGISCHE SEEN. MIT MODERNSTEM KOMFORT BIETET UNSER 4-STERNE-SUPERIOR-HOTEL „DER SEEHOF“ DEN PERFEKten RAHMEN FÜR ROMANTISCHE FEIERN, EFFIZIENTE TAGUNGEN UND EIN PAAR ERHOLSAME URLAUBSTAGE.

## KEIN TAG WIE JEDER ANDERE

WIE EIN BILD – VON MEISTERHAND GEMALT – ERST DURCH DEN RICHTIGEN RAHMEN SEINE WIRKUNG ENTFALTEN KANN, SO GEWINNT IHRE FEIER AN STIMMUNG UND ERINNERUNGSWERT, WENN AMBIENTE, SERVICE, DEKORATION UND DIE KULINARISCHEN ELEMENTE HARMONISCH IHREN FESTTAG BEGLEITEN.

DURCH DIE PANORAMAFENSTER UNSERER VERANSTALTUNGSRÄUME HABEN SIE UND IHRE GÄSTE EINEN WEITEN BLICK AUF DEN SEE. AUF PFÄHLEN DIREKT IN DEN SEE GEBAUT UND DOCH VOM ANGRENZENDEN HAUPTHAUS DIREKT ZU ERREICHEN, VEREINEN SICH NATURNÄHE UND KOMFORT IN UNSEREN VERANSTALTUNGSRÄUMEN PERFEKT.

DER TEILWEISE MIT PARKETT AUSGELEGTE FESTSAAL – EINE IDEALE TANZFLÄCHE BEISPIELSWEISE FÜR DEN HOCHZEITS-WALZER – BIETET FÜR FESTGESELLSCHAFTEN VON 50 BIS 120 PERSONEN EIN IDEALES RAUMGEFÜHL.

GERNE BERATEN WIR SIE UMFASSEND BEI DER AUSWAHL VON MENÜ- ODER BUFFET-KÖSTLICHKEITEN, SODASS AUCH SIE ALS GASTGEBER IHRE FEST GANZ ENTSPANNT GENIEßen KÖNNEN.

ALS VERANSTALTUNGS-PROFIS UNTERSTÜTZEN WIR SIE GERNE BEI DER PLANUNG IHRER FAMILIENFEIER IM HOTEL „DER SEEHOF“. OB JUBILÄUMSFEIER, GEBURTSTAG, TAUFE, KONFIRMATION ODER HOCHZEIT: MIT FINGERSPITZENGEFÜHL UND ERFAHRUNG SORGEN WIR FÜR DIE STILVOLLE UMSETZUNG IHRER WÜNSCHE UND EINE UNVERGESSLICH SCHÖNE FEIER, VON DER SIE UND IHRE GÄSTE NOCH LANGE SCHWÄRMEN WERDEN.

WIR ERFÜLLEN GERNE IHRE WÜNSCHE UND FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

IHR TEAM VOM HOTEL „DER SEEHOF“

# TRAUMHOCHZEIT

DAS WICHTIGSTE „JA!“ IM LEBEN. DAS BEKENNTNIS ZU EINEM GELIEBΤEN MENSCHEN IST EIN SCHÖNER ANLASS, UM MIT FREUNDEN UND FAMILIE AUF DIE LIEBE ANZUSTOΣEN. ROMANTIK IST FÜR DIESEN TAG EIN ENTSCHEIDENDER FAKTOR – UND UNSERE LAGE AM KÜCHENSEE DIE PERFEKTE ANTWERT.

WIE WÄRE ES ZUM BEISPIEL MIT EINEM CHAMPAGNER-EMPFANG AM HOTELEIGENEN STEG? MIT WEITEM BLICK ÜBER DEN GLITZERNDEN SEE, DAS SCHILF RASCHELT LEISE, EIN PAAR SCHWÄNE KOMMEN VORBEI UND MUSTERN NEUGIERIG DIE HOCHZEITSGESELLSCHAFT... AUF WUNSCH KANN AUCH EINE BARKASSENFAHRT FÜR HOCHZEITSPAAR UND GÄSTE ARRANGIERT WERDEN!

DER SEEHOF LIEGT ANGENEHM UNKOMPLIZIERT ZWISCHEN DEM STANDESAMT RATZEBURG UND DER KIRCHE ST. GEORGSGBERG, SO DASS MIT KEINEN KOMPLIZIERTEN ANFAHRTSWEGEN ZWISCHEN TRAUUNG UND FEIER ZU RECHNNEN IST. DIE STIMMUNG BLEIBT FESTLICH UND ENTPANNNT.

IN ABSTIMMUNG MIT IHREN INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN, BERATEN WIR SIE BEI DER AUSWAHL DES HOCHZEITSMENÜS ODER DER ZUSAMMENSTELLUNG KULINARISCHER KÖSTLICHKEITEN FÜR DAS FESTLICHE BUFFET SOWIE BEI DER ENTScheidung ÜBER DIE BEGLEITENDEN WEINE.

FÜR DIE TRAUMHAFT SCHÖNE UND LECKERE HOCHZEITSTORTE UND FÜR DIE BLUMENDEKORATION, DIE PERFEKT AUF DIE BRAUT ABGESTIMMT IST, ARBEITEN WIR MIT BEWÄHRten PARTNERN ZUSAMMEN. GERNE SCHMÜCKEN WIR NICHT NUR EINEN UNSERER FESTRÄUME MIT SEEGLICK FÜR SIE, SONDERN AUCH UNSERE „HOCHZEITSSUITE“.

GERADE DETAILS MACHEN IHR FEST ZUM EREIGNIS. WIR DENKEN AN ALLES UND HABEN AUCH FÜR AUSGEFALLENE WÜNSCHE EIN NETZWERK BEWÄHRTER PARTNER AUF RUFWEITE.

WIR FREUEN UNS, WENN SIE AUCH ZU IHRER HOCHZEITSFEIER IM SEEHOF „JA!“ SAGEN. SOBALD SIE UNS KONTAKTIEREN, ZAUBERN WIR FÜR SIE LOS!

# MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

KULINARISCH VERWÖHNEN WIR SIE UND IHRE GÄSTE MIT MARKTFRISCHEN PRODUKTEN AUS DER REGION UND VARIIEREN UNSERE MENÜS JE NACH DER SAISON: ERFRISCHEND UND RAFFINERT-LEICHT IM SOMMER, BEISPIELSWEISE MIT FISCH, LECKEREM SPARGEL UND FRISCHEN BEEREN ODER IM WINTER AROMENREICH GEHALTVOLL UND KOMPLEX, ZUM BEISPIEL MIT FEINEN WILDGERICHTEN UND SCHOKOLADEN-DESSERTKREATIONEN.

## UNSERE MENÜ-VORSCHLÄGE FÜR DIE FRÜHLING- UND SOMMERMONATE:

### MENÜ I-1

TOMATENCRÈMESUPPE MIT GIN UND BASILIKUMSAHNE

\*\*\*

GEBRATENES ZANDERFILET MIT RIESLINGSAUCE

AUF SAUTIERTEM SPITZKOHL UND KARTOFFELSTAMPF

\*\*\*

CRÈME BRÛLÉE MIT SORBET DER SAISON

PRO PERSON € 44,00

### MENÜ I-2

GETRÜFFELTE KARTOFFELCRÈMESUPPE MIT LAUCHZWIEBEL

\*\*\*

GEBRATENES FILET VOM PARMASCHWEIN

MORCHELRAHMSAUCE, FRÜHLINGSGEMÜSE, KARTOFFELGRATIN

\*\*\*

MASCARPONE, ERDBEERE UND BLÄTTERTEIG

PRO PERSON € 45,00

### MENÜ I-3

RINDERCARPACCIO MIT GRÜNEM SPARGEL, KRÄUTERSAITLINGEN, PFLÜCKSALAT, TRÜFFELVINAIGRETTE

\*\*\*

GEBRATENES KABELJAUFILET AUF BABY-BLATTSPINAT

DIJON-SENF-SAUCE UND RÖSTKARTOFFELN

\*\*\*

TIRAMISU, KAFFEESAUCE, MANDELEIS

PRO PERSON € 47,00

## MENÜ I-5

LEGIERTE KRÄUTERSUPPE MIT GARNELEN UND CROUTONS

\*\*\*

SAFRANRISOTTO MIT RUCOLA, BALSAMICO UND NUSSÖL, PARMESAN

\*\*\*

KALBSFILET IM KRÄUTERNETZ GEBRATEN, SCHALOTTEN-PORTWEINSAUCE

GEMÜSE DER REGION IN PETERSILIENBUTTER, KARTOFFELTERRINE

\*\*\*

MOUSSE AU CHOCOLAT, VANILLESAUCE, MANGOSORBET

PRO PERSON € 59,00

## MENÜ I-6

TATAKI UND TATAR VOM THUNFISCH, GUACAMOLE

PASSIONSFRECHTMAYONNAISE, SOJA BARBECUE SAUCE

\*\*\*

KRESSESUPPE MIT RÄUCHERLACHS

\*\*\*

GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST MIT MARACUJA-SENF-SAUCE, ERBSENPÜREE

GLASIERTEN BUNDMÖHREN, WILDEM BROKKOLI UND POLENTATERRINE

\*\*\*

TONKABOHNNEN-MOUSSE, AMARETTOSAUCE, MASCARPONEEIS

PRO PERSON € 65,00

## MENÜ I-7

GEBEIZTE RINDERHÜFTE MIT AVOCADO, FEINEN SALATSPITZEN, MANCHEGO UND TRÜFFELDUFT

\*\*\*

PARMESANSÜPPCHEN MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

\*\*\*

ROSA GEBRATENES KALBSFILET MIT PORTWEIN-JUS, KAROTTE, INGWER UND SERVIETTENKNÖDELN

\*\*\*

PANNA COTTA MIT BEEREN UND GRANATAPFELSORBET

PRO PERSON € 69,00

**UNSERE MENÜ-VORSCHLÄGE FÜR DIE HERBST- UND WINTERMONATE:**

**MENÜ II-1**

RINDERCONSOMMÈ VOM HOLSTEINER WEIDEOCHSEN MIT WURZELGEMÜSE UND MARKKLÖßCHEN

\*\*\*

FILET VOM DUROC SCHWEIN MIT DUNKELBIERSAUCE

WIRSING À LA CRÈME, GEBRATENEN WALDFRÜCHTEN UND SERVIETTENKNÖDEL

\*\*\*

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE UND WALNUSSEIS

PRO PERSON € 45,00

**MENÜ II-2**

STEINPILZCRÈMESUPPE MIT SCHNITTLAUCH-SAHNE

\*\*\*

GEBRATENES FILET VON DER EISMEERFORELLE MIT POMMERY-SENF, NOILLY PRAT, KÜRBIS,  
BLATTSPINAT UND KARTOFFELSTAMPF

\*\*\*

VANILLE-JOGHURT-CREME MIT HAUSGEMACHTEM WALDBEERENSORBET

PRO PERSON € 44,00

**MENÜ II-3**

KAROTTENCRÈMESUPPE MIT GRÜNEM PFEFFER UND ORANGENFILET

\*\*\*

CONFIT VON DER ENTENKEULE

PREISELBEER-APFELROTKOHL, GLASIERTE MARONEN, KARTOFFELKLÖßE UND GEWÜRZSAUCE

\*\*\*

WARMES NUSS-TÖRTCHEN AUF MANDELSAUCE UND SORBET VOM GRANNY SMITH

PRO PERSON € 48,00

## MENÜ II-4

MARONENSÜPPCHEN MIT SHERRY UND GERÄUCHERTER FORELLE

\*\*\*

ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT GEWÜRZSAUCE, PURPLE CURRY

SAUTIERTE PILZE, ROSENKOHL UND KARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN

\*\*\*

ZWETSCHGENTARTE MIT HAUSGEMACHTEM ZIMTEIS

PRO PERSON € 49,00

## MENÜ II-5

PIKANTE KÜRBISSUPPE MIT CHARDONNAYESSIG, CHILI UND INGWER

\*\*\*

CREMIGES STEINPILZRISOTTO MIT PARMESAN UND RUCOLA

\*\*\*

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST, VANILLE MÖHREN, ERBSENPÜREE

MACAIRE-KARTOFFELN UND MARACUJA-SENFSAUCE

\*\*\*

POCHIERTE BIRNE, TONKABOHNE UND WALLNUSSEIS

PRO PERSON € 63,00

# RATZEBURGER BUFFET

- RUSTIKAL -

## SUPPE

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT MAJORAN

## KALTE GERICHTE

RAUCHFISCHVARIATION: RAUCHLACHS, HEILBUTT UND MAKRELE

MIT HONIG-DILL-SENF-SAUCE UND MEERRETTICH

HERINGSSALAT MIT ROTER BETE

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM WEIDEOCHSEN MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE

KATENSCHINKEN UND RUSTIKALE WURST AUS NORDDEUTSCHEN SCHLACHTEREIEN

PELLKARTOFFELSALAT MIT SPECK

KRAUTSALAT, EIER-SCHINKENSALAT MIT SENFMAJONAISE

KNACKIGER SALATKORB MIT BALSAMICO – UND JOGHURTDRESSING

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

## WARMER GERICHTE

HEISS GERÄUCHERTER SCHINKEN MIT NELKEN UND HONIG GLASIERT MIT BURGUNDERJUS

PANNFISCH IN RIESLINGSSAUCE MIT GROBEM SENF UND RÖSTKARTOFFELN

GEMÜSEVARIATION DER SAISON

KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF

## DESSERT

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

HELLES UND DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT

MASCARPONE-CRÈME MIT FRÜCHTEN

**PRO PERSON € 44,00**

(BUCHBAR AB 30 ERWACHSENEN)



# SOMMER BUFFET

## SUPPE

CURRY-KOKOS-SUPPE MIT INGWER

## KALTE GERICHTE

RAUCHFISCHVARIATION: RAUCHLACHS, HEILBUTT UND MAKRELE

MIT HONIG-DILL-SENF-SAUCE

SHRIMPSALAT MIT AVOCADO UND WASABI

ROTE BETE MIT ZIEGENKÄSE UND LAVENDELHONIG

GEGRILLTES, EINGELEGTES GEMÜSE MIT OLIVENÖL UND GRANA PADANO

PIKANTER RINDFLEISCHSALAT

BAUERNSALAT MIT KÄSE UND OLIVEN

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE

KNACKIGER SALATKORB MIT BALSAMICO – UND JOGHURTDRESSING

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

## WARMER GERICHTE

ROSA GEGARTER TAFELSPITZ VOM KALB UND PORTWEINJUS

GANZE LACHSSEITEN, SCHNITTLAUCH-KORIANDER-VINAIGRETTE

TAGLIATELLE MIT BASILIKUMPESTO

GEMÜSEVARIATION DER SAISON

ROSMARINKARTOFFELN

TOMATISIERTER BASMATIREIS

## DESSERT

KÄSEAUSWAHL MIT FRÜCHTESENF UND TRAUBEN

HELLES UND DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

ANANAS-SALAT MIT HIMBEEREN UND MINZE

ZITRONENTARTE MIT HAUSGEMACHTER VANILLESAUCE

**PRO PERSON € 48,00**

(BUCHBAR AB 30 ERWACHSENEN)



# FITNESS BUFFET

## KALTE GERICHTE

GEGRILLTES GEMÜSE MIT OLIVENÖL UND ROSMARIN

BULGURSALAT

TOMATENSALAT MIT FRÜHLINGSZwieBELN UND FETA

ROTE BETE CARPACCIO MIT MEERRETTICH

MARINIERTER COUS COUS MIT GRANATAPFEL UND MINZE, JOGHURTDIP

GURKENSALAT MIT SCHMAND UND DILL

TOMATE MIT AVOCADO-CRÈME GEFÜLLT, KORIANDER

KNACKIGER ROMANASALAT MIT CAESAR-DRESSING

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

## WARMER GERICHTE

KARTOFFEL- SPINAT- AUFLAUF MIT FETA

GEMÜSESTRUDEL MIT KRÄUTERSAHNE AM GAST TRANCHIERT

GEMÜSEVARIATION DER SAISON

GESCHWENKTE GNOCCHI MIT TOMATENSUGO

KARTOFFEL-TRÜFFEL-GRATIN

## DESSERT

FRUCHTSALAT MIT BEEREN

JOGHURT-CRÈME MIT FRUCHTSAUCE

APFEL-TARTE MIT CRUMBLE UND HASUGEMACHTER VANILEESAUCE

**PRO PERSON € 44,00**

(BUCHBAR AB 30 ERWACHSENEN)



# ITALIENISCHES BUFFET

## SUPPE

TOMATENCONSOmmÉ MIT FRISCHEM BASILIKUM

## KALTE GERICHTE

MARINIERTER KALBSTAFELSPITZ MIT SCHNITTLAUCH UND TOMATE

ITALIENISCHER LANDSCHINKEN MIT HONIGMELONE

TOMATE Mozzarella MIT HAUSGEMACHTEM PESTO

VARIATION VON ANTIPASTI

PIKANT MARINIERTE FUSSILI MIT GETROCKNETER TOMATE, FETA UND LAUCHZWIEBEL

IN KRÄUTERN GEBEIZTER LACHS

MEERESFRÜCHTE-SALAT IN LIMONEN-VINAIGRETTE

BAUERNSALAT MIT KÄSE UND OLIVEN

KNACKIGER SALATKORB MIT BALSAMICO – UND JOGHURTDRESSING

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

## WARMER GERICHTE

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST IN ZITRONEN-THYMIAN-SAUCE

GEBRATENES DORADENFILET IN TOMATENSUGO

ÜBERBACKENE CANNELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT GEFÜLLT

GESCHMORTES MEDITERRANES GEMÜSE MIT THYMIAN UND TOMATE

KRÄUTERGNOCCHI

RÖSTKARTOFFELN

## DESSERT

CRÈME CATALAN

TIRAMISU MIT MOKKASAUCE

MASCARPONE-CRÈME MIT MARINIERTEN FRÜCHTEN

**PRO PERSON € 49,00**

(BUCHBAR AB 30 ERWACHSENEN)



# GRILLBUFFET

## KALTE VORSPEISEN

PIKANT EINGELEGTE ANTIPASTI

ZUCCHINI, AUBERGINEN, PAPRIKA, ARTISCHOCKEN

MEDITERRANER BAUERNSALAT

MEERESFRÜCHTESALAT MIT AVOCADO

TOMATE MOZZARELLA MIT HAUSGEMACHTEM PESTO

PIKANTER NUDELSALAT MIT GETROCKNETER TOMATE, FETA UND LAUCHZWIEBEL

KRAUTSALAT, KARTOFFELSALAT

KNACKIGER SALATKORB MIT BALSAMICO – UND JOGHURTDRESSING

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

## WARMESPEISEN

POULARDENBRUST MIT ZITRONENPFEFFER

LACHS IN DER HAUT

SAFTIGES STEAKS AUS DEM HÜFTHERZ VOM BLACK ANGUS RIND

LAMMBRATWURST UND KÄSEKRAINER

SPANFERKELKOTELETTE UND MARINIERTE NACKENSTEAKS

ROSMARINKARTOFFELN UND SOUR CREAM

TOMATISIERTES GRILLGEMÜSE

VERSCHIEDENE BARBECUE-Saucen, KRÄUTERBUTTER

## DESSERT

HOLSTEINER BEERENGRÜTZE MIT HAUSGEMACHTER VANILLESAUCE

JOGHURT-LIMONEN-CRÈME

MARINIERTE FRÜCHTE

CRÈME BRÛLÉE

**PRO PERSON € 52,00**

(BUCHBAR AB 30 ERWACHSENEN)



# GALA BUFFET

## „DER SEEHOF“

### SUPPE

CHAMPAGNER-SCHAUMSUPPE MIT POMMERY SENF

### KALTE SPEISEN

GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT ZWIEBELCONFIT

AUSWAHL VON GERÄUCHERTEN FISCHVARIATIONEN: LACHS, FORELLE, MARÄNE UND HEILBUTT

PARMASCHINKEN, SAN DANIELE UND SERRANO SCHINKEN MIT HONIG- UND GALIA-MELONE

TERRINE VON ZANDER UND SCAMPI

EISMEERKRABBENSALAT

GANZER GERÄUCHERTER LACHS MIT LACHSKAVIAR UND MARINIERTEM GEMÜSE

HIRSCHTERRINE MIT PFIFFERLINGS-SALAT UND CUMBERLANDSAUCE

GANZER REHRÜCKEN AM KNOCHEN GARNIERT

GEGRILLTE HIRSCHMEDAILLONS

### WARME SPEISEN

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN AUF MORCHEL-RAGOUT MIT PORTWEIN

SEETEUFEL-MEDAILLONS MIT FLUSSKREBSEN UND JUNGEM LAUCH

GEBRATENE RIESENGARNELEN UND JAKOBSMUSCHELN AUF PAPRIKA-GEMÜSERAGOUT

SAISONALES LAUENBURGER GEMÜSE

TAGLIATELLE IN COGNACSAUCE MIT TRÜFFELDUFT

KARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN

BUTTERSPÄTZLE UND GEMÜSEREIS

### KÄSE

### DESSERT

GEFÜLLTE CRÊPES MIT ÄPFELN UND CALVADOS

TIRAMISU MIT AMARETTO

CRÈME BRÛLÉE

DUNKLES UND HELLES MOUSSE AU CHOCOLAT

**PRO PERSON € 86,00**

(BUCHBAR AB 50 ERWACHSENNEN)

# BRUNCH-BUFFET

FRÜHSTÜCKS-CEREALIEN, QUARK, JOGHURT, MÜSLI UND OBST  
HONIG, MARMELADE UND NUTELLA

## KALTE VORSPEISEN

RAUCHFISCHVARIATION: RAUCHLACHS, HEILBUTT UND MAKRELE  
MIT HONIG-DILL-SENF-SAUCE UND MEERRETTICH

KATENSCHINKEN UND RUSTIKALE WURST AUS NORDDEUTSCHEN SCHLACHTEREIEN  
AUFSCHEITPLATTE MIT KÄSE – UND WURSTAUSWAHL  
CHERRYTOMATENSALAT MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM-PESTO  
GEFLÜGELSALAT, KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT  
KNACKIGER SALATKORB MIT BALSAMICO – UND JOGHURTDRESSING  
OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

## WARMES SPEISEN

GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“ MIT CHAMPIGNONS IN RAHMSAUCE UND SPÄTZLE  
GEMÜSEVARIATION DER SAISON

## DESSERT

HELLES UND DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT MARINIERTEN FRÜCHTEN  
INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL  
HOLSTEINER BEERENGRÜTZE MIT HAUSGEMACHTER VANILLESAUCE

## GETRÄNKE

FRUCHTSÄFTE UND HEIßGETRÄNKE (FÜR 3 STUNDEN)

**PRO PERSON € 36,00**

(BUCHBAR AB 30 ERWACHSENNEN)



## FINGERFOOD ZUM EMPFANG

SCAMPI UND JAKOBSMUSCHEL MIT AVOCADO	PRO STÜCK € 5,10
MINI-FRÜHLINGSROLLEN MIT CHILISAUCE	PRO STÜCK € 2,50
SATÉE VOM HÜHNCHEN MIT SOJA-DIP	PRO STÜCK € 3,40
TOMATE-MOZZARELLA-SPIEß	PRO STÜCK € 2,50
GEGRILLTER ZIEGENKÄSE AUF GEBRATENEN ZUCCHINISCHEIBEN	PRO STÜCK € 2,90
GEBACKENE KARTOFFELECKEN IN KRÄUTERPANADE MIT SAUERRAHM	PRO STÜCK € 2,50
CRÈME VON WEIßER UND DUNKLER SCHOKOLADE IM GLAS	PRO STÜCK € 2,70
SÜße CRÊPES-ROLLEN GEFÜLLT MIT LIMONEN-MOUSSE	PRO STÜCK € 2,90
Exotische Obstspieße	PRO STÜCK € 2,90



## MITTERNACHTSSNACKS

MINI-FRIKADELLEN MIT KARTOFFELSALAT	PRO PERSON € 5,90
CHILI CON CARNE MIT SAUERRAHM	PRO PERSON € 6,20
CURRYWURST MIT BAGUETTEBROT	PRO PERSON € 6,50
VEGETARISCHE QUICHE MIT LAUCHZWIEBELN	PRO PERSON € 5,50

## KLEINE GETRÄNKEPAUSCHALE

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 6 STUNDEN AB BEGINN DER VERANSTALTUNG UND BEINHALTET:

**GRAUBURGUNDER „FREIHERR VON GLEICHENSTEIN“**

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

KAI SERSTUHL - BADEN

**MERLOT-CABERNET „EDENBUSCH“**

TROCKEN

WEINHAUS H.-G. HAUCK

**„DER SEEHOF“ SEKT**

SOFT- UND HEIßGETRÄNKE UND BIERE VOM FASS

**GETRÄNKEPAUSCHALE**

**PRO PERSON € 48,00**

JEDE WEITERE STUNDE:

PRO PERSON € 10,00

ALTERNATIV KÖNNEN ALLE GETRÄNKE NATÜRLICH AUCH NACH GENAUEM VERBRAUCH ABGERECHNET WERDEN.

## GROÙE GETRÄNKEPAUSCHALE

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 8 STUNDEN AB BEGINN DER VERANSTALTUNG UND BEINHALTET:

**GRAUBURGUNDER „FREIHERR VON GLEICHENSTEIN“**

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

KAI SERSTUHL - BADEN

**MERLOT-CABERNET „EDENBUSCH“**

TROCKEN

WEINHAUS H.-G. HAUCK

**„DER SEEHOF“ SEKT**

SOFT- UND HEIßGETRÄNKE, BIERE VOM FASS UND FOLGENDER SPIRITUOSEN: HAVANNA CLUB 3 JAHRE ABSOLUT WODKA, JOHNNY WALKER RED LABEL UND GORDON'S GIN.

**GETRÄNKEPAUSCHALE**

**PRO PERSON € 68,00**

JEDE WEITERE STUNDE:

PRO PERSON € 15,00

ALTERNATIV KÖNNEN ALLE GETRÄNKE NATÜRLICH AUCH NACH GENAUEM VERBRAUCH ABGERECHNET WERDEN.

# HOCHZEITSPAUSCHALE

BUCHBAR AB 50 ERWACHSENEN

DIE HOCHZEIT IST DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN. WIR SORGEN DAFÜR, DASS BEREITS DIE PLANUNG DIESES WICHTIGEN EREIGNISSES EIN VERGNÜGEN IST UND SIE DEM FESTTAG VOLLER VORFREUDE ENTGEGENGEHEN KÖNNEN.

ALS BASIS HIER UNSERE HOCHZEITSPAUSCHALE:

- SEKTEMPFANG AUF UNSERER SONNENTERRASSE DIREKT AM KÜCHENSEE
- GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 8 STUNDEN  
(WEIN, SEKT, BIER, SOFT- UND HEIßGETRÄNKE, BACARDI, WODKA, GIN WHISKEY, RAMAZOTTI, KORN UND AQUAVIT)
- HOCHZEITSMENÜ ODER –BUFFET
- MITTERNACHTS-SNACK
- HOCHZEITSTORTE
- WEIßE TISCHWÄSCHE
- SILBERNE KERZENLEUCHTER
- BLUMENDEKORATION
- MENÜ- UND GETRÄNKEKARTEN
- HOCHZEITSNACHT IN DER HOCHZEITSSUITE MIT BALKON UND SEEBLICK

**189,00 € PRO PERSON**



# HOCHZEITSPAUSCHALE PREMIUM

BUCHBAR AB 50 ERWACHSENEN

DIE HOCHZEIT IST DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN. WIR SORGEN DAFÜR, DASS BEREITS DIE PLANUNG DIESES WICHTIGEN EREIGNISSES EIN VERGNÜGEN IST UND SIE DEM FESTTAG VOLLER VORFREUDE ENTGEGENGEHEN KÖNNEN.

ALS BASIS HIER UNSERE HOCHZEITSPAUSCHALE:

- CHAMPAGNEREMPFANG AUF UNSERER SONNENTERRASSE  
DIREKT AM KÜCHENSEE  
(CHAMPAGNER VEUVE DUROY CUVÉE PRESTIGE BRUT, ORANGENSAFT,  
MINERALWASSER)
- GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 8 STUNDEN  
(WEIN – 1 WEIßWEIN + 1 ROTWEIN, CHAMPAGNER BARON ALBERT ROSÉ, BIER  
– KÖNIGS PILS, DITHMARSCHER DUNKEL, STÖRTEBECKER HEFEWEIZEN  
SOFT- UND HEIßGETRÄNKE, HAVANNA CLUB 7 JAHRE, TANQUERAY GIN,  
GLENFIDDICH 12. JAHRE, RAMAZOTTI, MALTESER AQUAVIT)
- HOCHZEITSMENÜ ODER –BUFFET
- MITTERNACHTS-SNACK
- HOCHZEITSTORTE
- WEIßE TISCHWÄSCHE
- STUHLHUSSEN
- SILBERNE KERZENLEUCHTER
- BLUMENDEKORATION
- MENÜ- UND GETRÄNKEKARTEN
- HOCHZEITSNACHT IN DER HOCHZEITSSUITE MIT BALKON UND SEEBLICK

**229,00 € PRO PERSON**



## SERVICEGEBÜHR

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DASS WIR AB 02:00 UHR EINEN SERVICEZUSCHLAG IN HÖHE VON € 300,00 PRO STUNDE FÜR ÜBERSTUNDEN UND NACHTZUSCHLÄGE IN RECHNUNG STELLEN MÜSSEN.

## FREIE TRAUUNG

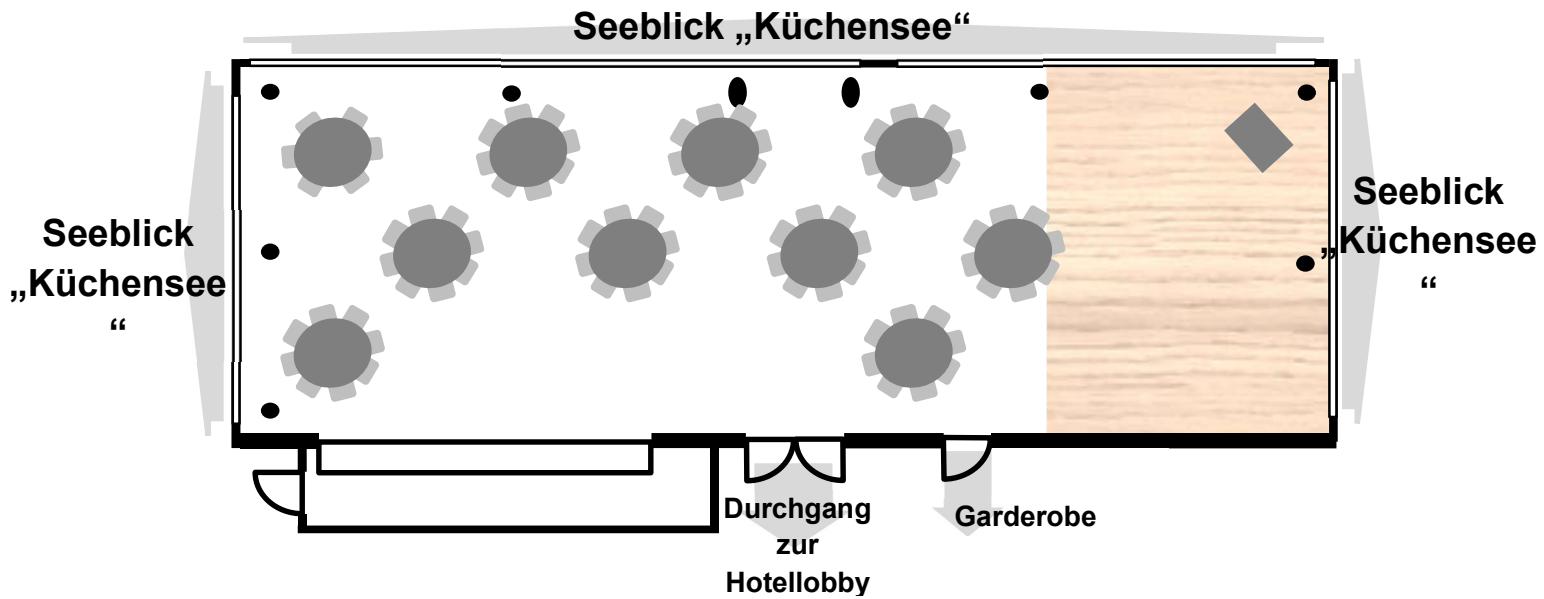
SEHR GERN BIETEN WIR IHNEN AUF UNSERER SONNENTERASSE EINE FREIE TRAUUNG AN. FÜR DEN AUF – UND ABBAU BERECHNEN WIR LEDIGLICH EINE EINMALIGE SERVICE – UND AUFBAUGEBUGHR VON 300,00 €.

## MINDESTUMSATZ

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR HOCHZEITEN UND VERANSTALTUNGEN, DIE NACH 00:00 UHR ENDEN EINEN MINDESTUMSATZ VON 11.500,00 € OHNE ZIMMERUMSATZ VORAUSSETZEN. SOLLTE DIESER UNTERSCHRITTEN WERDEN, STELLEN WIR IHNEN DEN DIFFERENZBETRAG ALS RAUMMIEDE IN RECHNUNG.

# RAUM SCHLESWIG-HOLSTEIN

GRÖÙE: 165 M<sup>2</sup>  
HÖHE: 2,60 M  
BEISPIEL-BESTUHLUNG: RUNDE 8ER TISCHE  
MIT TANZFLÄCHE UND  
BAR  
BESONDERHEITEN: TAGESLICHT, SEEBLICK  
TANZFLÄCHE  
BAR  
KLIMATISIERT



## RAUM HAMBURG

GRÖÙE: 63 M<sup>2</sup>

HÖHE: 2,60 M

BEISPIEL-BESTUHLUNG:  
BLOCKTAFEL  
MIT BUFFET

BESONDERHEITEN:  
TAGESLICHT,  
SEITL. SEEGLICK  
ZUGANG ZUR TERRASSE  
KLIMATISIERT

